

FRISA ALPINO



La produzione del formaggio Frisa Alpino rispecchia i metodi tradizionali di lavorazione dei formaggi prodotti negli alpeggi. La nostra produzione si avvale del latte delle nostre vacche di razza bruna e del latte delle nostre capre di razza Camosciata delle Alpi. Il sapore dolce si arricchisce dell'aroma deciso del latte caprino, trasformandolo in un pregiato formaggio da abbinare ai ricchi piatti valtellinesi.

SCHEDA TECNICA

- **Caratteristiche:** Formaggio grasso a pasta semicotta prodotto con latte di vacche Brune e latte di capre Camosciate delle Alpi (circa il 15% dal totale)
- **Ingredienti:** LATTE intero pastorizzato, 15 % latte intero pastorizzato di capra, caglio, fermenti e sale
- **Salatura:** In salamoia per circa 48 h
- **Maturazione:** Minimo 40 giorni.
- **Forma:** Cilindrica con facce piane (diametro 30-40 cm)
- **Scalzo:** Convesso (10 cm)
- **Peso medio:** 10 – 12 Kg
- **Periodo di produzione:** Da febbraio a ottobre
- **Modalità di conservazione:** In frigorifero o in ambiente asciutto ad una temperatura di circa non superiore ai 12° C
- **Confezionamento:** Forme da 10-12 Kg o pezzi a scelta con possibilità di sottovuoto



Revisione: 1

Data: 14/05/2021

Valori nutrizionali

Valori medi		per 100 gr
Valore energetico	kj	1912
	Kcal	457
Grassi	g	37,8
di cui saturi	g	25,3
Carboidrati	g	2,4
di cui zuccheri	g	2,4
Proteine	g	27
Sale	g	1,5

Paese di mungitura: Italia

Paese di confezionamento: Italia

Paese di trasformazione: Italia